



ビックリ！ジャがんも

新村 栄里さん

千切りする野菜は成形したときに飛び出して、そこだけ焦げ付かないよう短めに切りましょう。食べるときは出来るだけ揚げたてを生姜つゆで食べてください。揚げたじゃがいもがカリッと香ばしく、つゆが絡んで美味しく召し上がれます。

長崎県産じゃがいも(アイユタカ) 4個 (720g)	A…たまご	1個	B…めんつゆ(2倍濃縮タイプ) 1カップ
木綿豆腐 700g	塩・砂糖	各ひとつまみ	熱湯 1カップ
にんじん 50g	揚げ油	適量	おろし生姜 適量
ひじき(水戻し不要タイプ) 大さじ2			

- 1 豆腐は重量の2倍の重しをかけて、5～6時間冷蔵庫の中でしっかり水切りし、裏ごし又はフードプロセッサーにかけて、滑らかにする。
- 2 ジャがいも1個とにんじんは皮をむいて2cm長さの千切りにし、ラップで800Wのレンジで1分半加熱する。残りのじゃがいも3個は皮をむいて1cm幅に切り、ラップして800Wのレンジで6分加熱し、つぶす。
- 3 ボウルに①を入れ、Aを加えてしっかり混ぜ合わせ、ひじきと②の千切りにしたじゃがいもとにんじんを加えて混ぜ、最後に②のつぶしたじゃがいもを加えてサクッと混ぜる。
- 4 手にサラダ油(分量外)をぬって、③を4等分し、大きなハンバーグの形に成形する。
- 5 160℃の油に、③をフライ返しの上にのせて、静かに入れ。きつね色になるまで7分くらいじっくりと揚げて、バットにあげ、油を切っておく。
- 6 ボウルにBを混ぜ合わせる。器に⑤を盛り、Bを注ぎいれて、おろし生姜を添える。